

京都・伏見清酒紀行 α Sake Bar @新風館

焼酎の爆発的なブームを生んだもとは「若者の日本酒離れ」だと聞く。今や焼酎がバーに置いてあるのも当たり前。ところがプレミアム焼酎の登場など過剰なブランド志向に嘆く声もある。近頃では居酒屋を中心に「日本酒の良さを知ってもらおう」という動きも見受けられるのだ。

そんな折、α-Station、新風館、そして伏見酒造組合のコラボによる「α Sake Bar（10月20日までの期間限定）」が新風館に登場。『「日本酒ってけっこうイケルやん」と思ってもらえたらいいんです（笑）」とは清酒「月の桂」でお馴染みの株式会社 増田徳兵衛商店・増田社長の弁。言うなれば、日本酒の復権を高らかに謳うのではなく、「日本酒って美味しいやん」と知るためのきっかけの場。夏がビアガーデンなら秋はSake酒ガーデン、そんな軽いノリで楽しめばいい。

日本酒党の上司の皆さま、今夜あたり焼酎党の部下を連れてみてはいかがでしょうか？ きっと「日本酒ってけっこうイケルやん」、そんな声が聞こえそうな気がしませんか？

日本酒の復権、ではなく「日本酒って美味しいやん」 そう素直に思えるビアガーデンならぬSake酒ガーデン



A



C



B



D



E



F

A. 株式会社 増田徳兵衛商店・増田社長もご来場。「ここは燗もOKですよ。ちゃんとチロリと徳利でつけてくれますから、社社帰りにぜひ寄って下さい」。伏見酒造組合のPR委員長も務める多忙なお方。 **B.** α Sake Barの仕掛け人の1人、α-Stationの杉本さんとα-Station大阪支社・有友営業部 部長。「私はなんでも飲みます。オールマイティ（笑）でも冷酒が一番好きです！」って…杉本さん、ホントですか？ **C.** SUNNYSIDE BALCONYでお馴染み森夏子さんもオンエア終わりに駆けつけた。お隣は東芝EMIの太田さん。ご来場間もないのにもうホロ酔で、ゴキゲンな様子。千鳥足にならぬようお気を付けを。 **D.** 酔い覚ましには伏見の地下水「伏水」を。カリウム、カルシウムをバランス良く含んだ中硬水は酒造りに理想的な水。「良いお酒は、良い水から」を実感したい。 **E.** 伏見酒造組合に参加する酒蔵の清酒が常時20銘柄スタンバイ。純米吟醸が多いがにがり酒や古酒などもある。一杯300円～400円で楽しめる。 **F.** 伏見の清酒に合うように、新風館の各レストランが考案したα Sake Barだけの期間限定のメニューたち。これを目当てに行ってみてもいい。